

Finale Internationale Shanghai 2020

REGLEMENT DU CONCOURS

1

Article 1

Les Disciples Escoffier International organisent tous les ans la Finale Internationale du concours Jeunes Talents Escoffier.

Il s'agit d'un **concours de cuisine et de service en équipe (cuisinier, serveur accompagné des coaches)** dont les épreuves de cuisine et de service sont indépendantes l'une de l'autre.

Chaque Délégation Internationale représentant un Pays Officiel (entité géographique) ne peut présenter qu'un seul candidat (s) dans chaque catégorie respective « cuisine et service ».

Chaque candidat doit résider dans le pays qu'il représente

La notion de Pays est déterminée par les frontières naturelles de celui-ci et il ne peut y avoir deux candidats résidents dans le même pays. Sauf cas exceptionnel, dans le cas d'un nombre de candidats concourants insuffisant il pourra être fait appel à un second candidat dans un même pays après décision des organisateurs du concours qui en informeront les pays concourants.

Le nombre de candidat dans chaque catégorie (cuisine et service) est limité à 8.

Au-delà, une pré-sélection sur dossier sera mise en place. Les pays présentant une équipe (1 candidat cuisine et un candidat service) seront **prioritaires** à ceux ne présentant qu'un candidat (concourant dans une seule catégorie).

Chaque équipe devra avoir été sélectionnée au plus tard fin décembre 2019 dans une des 6 zones géographique officielle selon le cahier des charges définit par le comité d'organisation du concours international :

- Zone France
- Zone Europe
- Zone Asie Pacifique
- Zone Japon
- Zone Amérique
- Zone Afrique - Océan Indien

Article 2

Ce concours est ouvert aux jeunes :

- âgé(e)s de **25 ans maximum** de l'année civile de la finale internationale (Avril 2020),
- **scolarisés (es), apprentis (es)** en classe de CAP, Bac Professionnel, Bac Technologique, Brevet Professionnel, BTS, Bachelor ou Mention complémentaire ou ayant suivi un cursus de formation professionnelle propre au Pays concourant.
- **ou jeune diplômé** d'un CAP, Bac Professionnel, Bac Technologique, Brevet Professionnel, BTS, Bachelor ou Mention complémentaire ou autres diplômes de formation professionnelle propre au Pays concourant.

Un candidat ayant déjà concouru, mais qui n'a pas été classé premier de sa catégorie peut se représenter une seule fois au concours.

Une copie de la carte d'identité ou du passeport est à joindre au dossier.

Article 3

Les candidats devront justifier de leur situation :

- certificat de scolarité,
- ou certificat d'apprentissage
- ou attestation d'emploi le cas échéant

Un certificat ou une attestation est à joindre au dossier

Article 4

Le concours aura lieu le **23 avril 2020**, dans les locaux du Grand Hyatt , Puddong, Shanghai.

Chaque candidat sera tenu informé des conditions techniques dans lesquelles se dérouleront le concours (Spécificités des locaux, poste de travail, liste du matériel mis à disposition...)

Article 5

Chaque candidat pourra faire acte de candidature, **par l'intermédiaire du Président de la Délégation Internationale représentant un Pays Officiel (entité géographique) qu'il représente.**

Chaque délégation Internationale qui souhaite présenter un candidat dans une des deux catégories (cuisine et/ou service) **devra officialiser sa candidature au plus tard le 10 décembre 2019 à minuit GMT**

par email à
jte.wcs.2020@jeunestalentsecoffier.com

Les sujets et les dossiers d'inscription **seront remis aux délégations concourantes au plus tard fin janvier 2020**

Le dossier d'inscription devra être expédié **au plus tard le 20 mars 2020 à minuit GMT.**

Tout dossier non rendu ou incomplet entraînera une disqualification.

par email à
jte.wcs.2020@jeunestalentsecoffier.com

Le dossier d'inscription doit comporter obligatoirement :

Pour chaque candidat :

- Le bulletin d'inscription au concours dûment rempli,
- La photocopie du passeport du candidat,
- Le certificat de scolarité, ou certificat d'apprentissage ou attestation d'emploi,
- Le CV personnel du candidat,
- L'attestations d'assurance « responsabilité civile »,
- Le règlement du concours signé et paraphé par le candidat, le coach et le président de la délégation internationale,
- L'autorisations de droit à l'image signé par le candidat et le coach,
- Photo HD en tenue professionnelle,
- Interview complété (doc word),
- Taille de vêtement professionnel (Veste)

Pour les candidats « Cuisine » :

- La fiche technique de la recette avec une photo du plat dans sa globalité et une photo par garniture
- Le bon d'économat pour les produits frais et secs (format excel),
- Le descriptif technique de la recette, (expliquant le « pourquoi » et le « comment »), qui sera lu au jury lors de la notation de dégustation (maximum 10 lignes),

- La liste du petit matériel complémentaire apporté par le candidat,
- Et tous autres documents ou fiches pouvant être demandés en fonction du sujet.

Pour les candidats « Service » :

- En fonction du sujet :
 - La fiche technique du cocktail réalisé,
 - et/ou la fiche technique de la recette préparée en travail d'office
 - et/ou tous autres documents ou fiches pouvant être demandés en fonction du sujet.
- Le bon d'économat pour les produits frais et secs (format excel),
- La liste du petit matériel complémentaire apporté par le candidat,

Article 6

Le candidat « cuisine » viendra avec une tenue de cuisine blanche complète et une veste propre pour la proclamation des résultats.

La veste de cuisine blanche et la toque ne doivent comporter ni nom ni signe distinctif.

Il devra apporter le **petit** matériel de cuisine qui lui est nécessaire (fournir liste cf Article 5).

Les organisateurs ne sont pas responsables de la perte ou vol de matériel.

Les paniers seront préparés en fonction du bon d'économat qui devra être joint au dossier de candidature (format Excel).

Aucun autre produit ne sera accepté, sauf produits spécifiques, en accord avec les organisateurs et qui vous sera signalé après validation de votre bon d'économat.

Aucune préparation culinaire confectionnée à l'avance ne sera acceptée.

Les retards à l'envoi seront sanctionnés suivant un barème établi.

Article 7

Le candidat « service » viendra avec sa tenue professionnelle complète, un tablier pour la mise en place, un couteau sommelier, un couteau à saumon, un couteau pour la tranche, un couteau d'office et un litem.

La tenue ne doit comporter ni nom ni signe distinctif : Costume pour les hommes, veste et pantalon (noir, gris ou bleu marine), chaussures cuir noir (types Derby ou Richelieu). Tailleur pour les femmes, veste, pantalon ou jupe (noir, gris ou bleu marine), chaussures cuir noir (types Derby ou Richelieu ou Escarpin petit talon)

Les organisateurs ne sont pas responsables de la perte ou vol de matériel.

La vaisselle, verrerie, couverts et nappage de base seront mis à disposition du candidat.

Les paniers seront préparés en fonction du bon d'économat qui devra être joint au dossier de candidature (format Excel).

Aucun autre produit ne sera accepté, sauf produits spécifiques, en accord avec les organisateurs et qui vous sera signalé après validation de votre bon d'économat.

Article 8

Le Français et l'Anglais sont les deux langues officielles du concours.

Concernant les épreuves de service en salle et les ateliers il est spécifié qu'ils se feront :

- en français ou en anglais pour les francophones
- en anglais pour les non francophones

Article 9

Les coaches accompagnant les candidats devront être en tenue professionnelle (veste blanche pour les cuisiniers) pour l'installation au poste de leur candidat et pour la remise des prix.

Article 10

La durée des épreuves de cuisine et de service sont dépendantes du sujet cuisine (épreuve Classique et épreuve contemporaine) et du sujet service (ateliers et service en salle) cf sujets des épreuves

Le déroulement des épreuves se fera selon un planning qui vous sera soumis ultérieurement.

Article 11

Le jury est composé par les organisateurs, il sera co-présidé par les présidents des Jurys Cuisine et Service.

Le jury de la finale internationale ne peut avoir participé au préalable à une sélection (nationale ou régionale) Aucun lien de parenté de coaching ou de formateur ne sera accepté au sein des membres de la commission d'organisation du concours (directeur du concours, commissaires...) et des membres des jurys (jury technique cuisine, jury dégustation cuisine, jury technique service)

Aucune personne extérieure au concours ne sera acceptée dans les locaux (sauf journalistes).

Article 12

Chaque candidat et chaque binôme sera noté selon un barème établi par le comité d'organisation du concours.

Les dossiers remis par les candidats seront évalués (complétude du dossier, respect des consignes, présentation soignée et clarté des documents, exactitude des informations) et rentreront dans la notation globale des épreuves.

Article 13

Les candidats s'engagent à accepter de communiquer avec la presse présente sur le concours.

Ils s'engagent également à signer les documents relatifs à la cession de droit à l'image, internet et réseaux sociaux.

Les candidats(es) ne pourront donc s'opposer à l'exploitation de leur nom, ni de leur recette ainsi que de toutes images, photos ou vidéos prises dans le cadre du trophée.

Article 14

Chaque concurrent devra être assuré personnellement en responsabilité civile, les organisateurs n'étant pas responsables des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidats(es).

Une attestation de responsabilité civile devra être jointe au dossier.

Les organisateurs déclinent toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

Article 15

Les organisateurs de l'épreuve se réservent le droit d'annuler le concours ou de modifier les dates si les circonstances l'exigent.

Les décisions du Jury sont sans appel.

Article 16 : Remise des Prix

La remise des prix aura lieu le **23 avril 2020** dans les locaux du **Grand Hyatt, Puddong, Shanghai** à **18 h 30**, en présence de nombreuses personnalités des Métiers de Bouche et de la Presse Professionnelle lors d'un cocktail.

Toutes les candidates et tous les candidats et leurs coaches devront se présenter **en tenue professionnelle complète**.

Les présidents des Jurys Cuisine et Salle proclameront les résultats.



Les candidat « Cuisine » et les candidat « Service » seront classés dans leur catégorie respective et recevront un prix inhérent à leur catégorie :

- 1^{er} Prix Cuisine ; 2^{ième} Prix Cuisine ; 3^{ième} Prix Cuisine ; 4^{ième} Prix Ex-aequo Cuisine
- 1^{er} Prix Service ; 2^{ième} Prix Service ; 3^{ième} Prix Service ; 4^{ième} Prix Ex-aequo Service

L'équipe classée 1^{ère} se verra décerner le prix spécial « Jeunes Talents Escoffier en équipe »

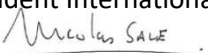
Toutes les candidates et tous les candidats seront récompensés par divers lots offerts par nos partenaires. Un diplôme sera remis à chaque participant.




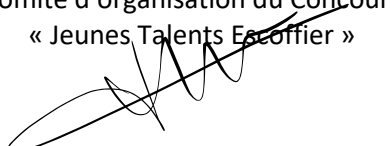
La participation au concours implique l'acceptation pure et simple du règlement
Toute infraction au règlement entraînera une disqualification.

Le présent règlement pourra être modifié ou pourra évoluer suivant les conditions et partenariats, sur décision des organisateurs des concours qui en informeront chaque candidat.

Pour les Disciples Escoffier International

Nicolas Sale
 Président International


Bernard Louis Jaunet
 Secrétaire International


Patrick Guat
 Comité d'organisation du Concours
 « Jeunes Talents Escoffier »


Président de la délégation internationale présentant un ou des candidats :	
<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours	
Nom :	
Prénom :	
Date :	
Signature :	

Candidat Cuisine	Candidat Service
<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours	<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours
Nom :	Nom :
Prénom :	Prénom :
Date :	Date
Signature :	Signature :
Coach Cuisine	Coach Service
<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours	<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours
Nom :	Nom :
Prénom :	Prénom :
Date :	Date
Signature :	Signature :